

PASTEL DE CHOCOLATE

125 g de mantquilla; 125 g de chocolate amargo (sulfurad amarillo)
125 g de azúcar, 125 g de Biscuitos secos y 4 Huevos

En un cazo se pone lo manteg y el chocolate al fuego que se deshaga, luego se le añade el azúcar y fuera del fuego las yemas una a una, luego las claras montadas a punto de nieve y luego los biscuitos rallados, esta masa se pone en un molde alargado untado con manteg. y se mete al horno fuerte se pincha para saber si está cocido.

Cuando está frío se puede meter en la nevera y es muy bueno frío.



También se puede hacer con todos
los ingredientes de 200 grs y 7 Huevos

y cuando está frío -

1 capa nocilla

1 capa mermelada frutos rojos

y por encima una capa de chocolate
caliente